

Écrit par le 5 avril 2025

# La recette de truite de la Sorgue du chef Xavier Mathieu



**Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de truite de la Sorgue au sel et aneth, amandes, citron et spiruline.**

## Éléments principaux :

- Truites arc-en-ciel cal 2/3kg
- Gros sel 1kg
- Sucre 1kg
- Aneth 1 bouquet

Écailler et vider les truites, les tirer en filets et enlever la peau (votre poissonnier peut le faire). Mettre les filets à mariner dans le gros sel, sucre, aneth haché pendant 8 heures puis les rincer.

## Marinade :

Ecrit par le 5 avril 2025

- Huile d'amandes grillées 150gr
- Jus d'anchois 50gr

Mélanger les deux ingrédients.

#### Mayonnaise aux amandes :

- Amandes blanches 250gr
- Eau 1l
- Huile d'amandes grille 200gr
- Jus citron 15gr
- Encre de seiche 5 gr
- Sel

La veille du repas, mettre à tremper les amandes blanches dans l'eau. Le jour-J, égoutter les amandes et les mixer en rajoutant petit à petit 190gr d'eau dans lesquelles elles ont trempé. Continuer à mixer en ajoutant petit à petit l'huile d'amandes grillées pour émulsionner la préparation. Assaisonner au jus de citron, sel et encre de seiche puis garder au frigo.

#### Gel citron :

- 8 citrons jaunes (zestes et segments à vif) 2,5kg
- Sirop (500gr de sucre, 2kg d'eau)

Blanchir trois fois les zestes en partant d'eau froide, les refroidir. Confire les zestes dans le sirop pendant une demi-heure, ajouter les segments et retirer du feu. Couvrir avec le film et laisser infuser pendant deux heures. Égoutter les zestes et les segments et les mixer. Passer au tamis à l'aide d'une corne. Récupérer le gel.

#### Glace spiruline :

- Fromage blanc frais 1kg
- Spiruline fraîche 50gr

Mélanger le fromage blanc et la spiruline fraîchement ramassée, laisser infuser 4h. Mixer et assaisonner si nécessaire la préparation. Mettre à la sorbetière ou congélateur pour faire un granité.

#### Finitions :

- Cube de citron
- Amandes vertes épluchées
- Amandes brutes coupées à la mandoline
- Éponge aux herbes

Couper la truite en fines tranches et l'assaisonner avec la marinade au jus d'anchois. Disposer quelques points de mayonnaise aux amandes et y poser par-dessus les tranches de truite. Faire des points de mayonnaise et gel citron sur les tranches de truite puis poser un cube de citron sur chaque point de mayonnaise aux amandes et quelques amandes vertes sur les points de gel citron. Rajouter quelques

Ecrit par le 5 avril 2025

gouttes de marinade sur les tranches de truite et terminer les plats avec les amandes brutes coupées à la mandoline. Ajouter avant la dégustation une quenelle de glace à la spiruline ou une cuillère de granité à la spiruline.

Ecrit par le 5 avril 2025



DR

## La recette de tarte pastanegla du chef Xavier Mathieu



**Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte pastanegla au marron et à la carotte.**

### Pâte sucrée noix et châtaigne :

- 200g de beurre
- 40g de poudre de noix
- 128g de sucre glace
- 80g d'œuf
- 0,5g de sel
- 40g de farine de chataigne
- 300g de farine t55

Ecrit par le 5 avril 2025

Mélanger le beurre pommade avec la poudre de noix et le sucre glace, ajouter les œufs puis les farines mélangées avec le sel. Laisser reposer au moins 6h avant de façonner les tartes carrées ou rondes.

Purée de carottes :

- 300g de carotte
- 40g de beurre
- 40g de sucre

Nettoyer, éplucher et couper les carottes. Les cuire à la vapeur à 80°C pendant deux heures puis les mixer en ajoutant le beurre et le sucre. Bien lisser puis laisser refroidir avant de débarrasser en poche à douille.

- Zestes d'orange
- Marrons glacés

Cuire les fonds de tarte puis les garnir de marrons glacés puis de purée de carottes. Râper sur le dessus à la microplane des zestes d'orange.

Écrit par le 5 avril 2025



DR

---

## La recette de pot-au-feu de champignons du

Ecrit par le 5 avril 2025

## chef Xavier Mathieu



**Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pot-au-feu de champignons.**

### Bouillon de bœuf :

- Parures de Bœuf
- Oignon
- Carottes
- Poireaux
- Clous de Girofle
- Baies de genièvre
- Poivre en mignonnette
- Ail
- Thym
- Persil
- Sauce soja

Rincer les parures de bœuf, puis le mettre dans une grosse casserole avec eau froide. Porter à ébullition,



Ecrit par le 5 avril 2025

écumer puis ajouter tous les ingrédients de la garniture aromatique. Laisser cuire jusqu'à obtenir le goût souhaité, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser et garder au frais.

#### Consomme champignons / jambon :

- Bouillon de Bœuf 2,45kg
- Champignon de Paris émincés 1,1kg
- Jambon cru 250g
- Cèpes séchés 20g
- Anis Étoilé
- Clou de girofle

Dans une grosse casserole, faire colorer les champignons de Paris puis ajouter le jambon cru coupé en morceaux et couvrir avec le bouillon de bœuf. Ajouter les cèpes séchés et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant quelques heures. Mettre en fin en infusion l'anis étoilé et le clou de girofle. Une fois le goût souhaité obtenu, passer au chinois et, si nécessaire, clarifier. Garder au chaud.

#### Purée de châtaignes fumée :

- Morceaux de châtaignes
- Huile fumée
- Huile de tournesol
- Sel

Blanchir les morceaux de châtaignes dans l'eau puis les mixer au Thermomix et ajouter une pointe d'huile fumée, l'huile de tournesol et le sel. Le mettre dans une poche à douille et le garder au chaud.

#### Éléments pour la finition :

- Girolles
- Chanterelles
- Cèpes
- Lactaires
- Foie gras
- Foie de morue
- Ciboulette ciselée
- Huile de ciboulette

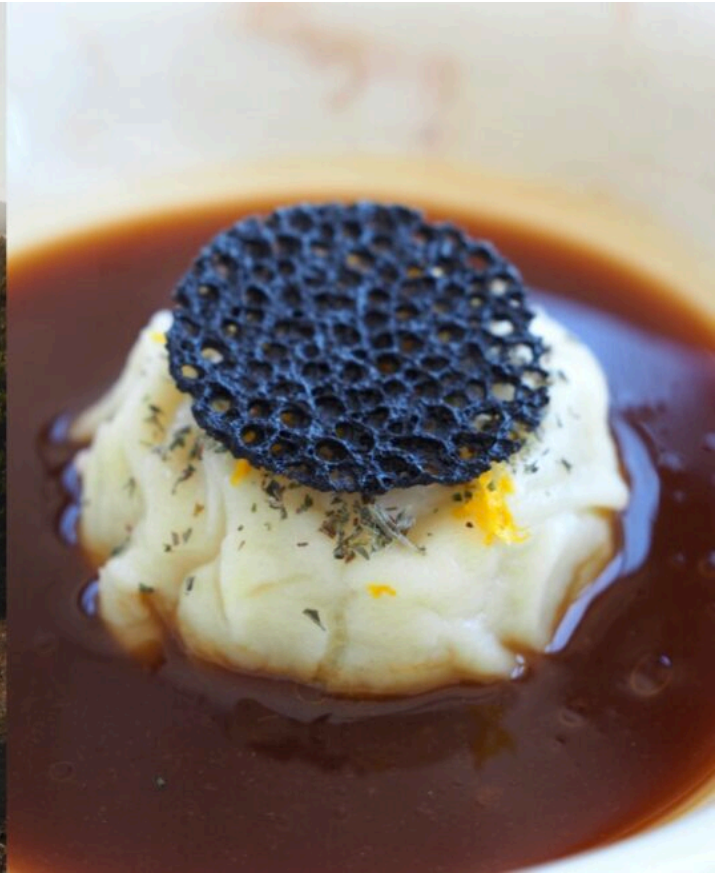
Poêler l'escalope de foie gras et terminer la cuisson au four, la laisser tirer quelques minutes puis la couper en dés d'environ 1 cm. Poêler aussi le foie de morue. Poêler les champignons, les assaisonner avec du sel, puis les débarrasser. Dresser au centre d'une assiette creuse, la purée de châtaignes, les dés de foie, une pièce de foie de morue, les champignons, puis la ciboulette ciselée et son huile. Poser quelques copeaux de cèpes crus au-dessus de la bonite. Servir avec une carafe de consommé bien chaud.

Ecrit par le 5 avril 2025



## La recette de gnocchis de pieds d'agneau du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 5 avril 2025



**Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gnocchis de pieds d'agneau glacé aux jus des ocres de Roussillon, et dentelle d'encre de seiche.**

#### Farce des gnocchi

- Pieds d'agneau cuits et effilochés 1,4kg
- Ail haché 25gr
- Échalote ciselé 100gr
- Persil haché 30gr
- Garniture aromatique
- Sciure

Rincer les pieds à l'eau froide puis les cuire à l'eau avec la garniture aromatique pendant 4/5 heures. Égoutter la viande puis désosser à chaud. Hacher la chair et la repasser au beurre avec ail et échalote hachés. En fin de cuisson, ajouter le persil haché. Assaisonner avec sel et poivre. Débarrasser dans une plaque gastro et mettre à fumer dans le fumoir (fumer 20 minutes puis remuer la farce dans la plaque et fumer encore 20 minutes). Une fois bien fumés, mettre les pieds dans une poche à douille et garder au chaud. Pocher les pieds, encore chauds, dans des moules à dôme de 3,5cm de diamètre et 1,5cm de

Ecrit par le 5 avril 2025

hauteur. Lisser les moules à la spatule et faire figer en cellule pendant 10/15min. Démouler et garder au frais.

### Gnocchis

- Pulpe de pommes de terre 2kg
- Farine 00 (ou 45)
- 2 œufs
- Dômes de pieds

Cuir les pommes de terre entières dans l'eau frémissante salée, les éplucher et les passer au tamis pour obtenir une pulpe bien lisse, faire refroidir. Dans un batteur à l'aide d'une feuille, mélanger la pulpe de pommes de terre et les œufs. Une fois que les œufs ont été bien incorporés, ajouter la farine et laisser fraser juste le temps nécessaire à former la pâte (ne pas laisser pétrir trop long temps pour éviter que la pâte prenne du corps). Une fois que la pâte est bien homogène, la débarrasser. Étaler la pâte à gnocchi, entre deux feuilles de papier sulfurisé, en forme de rectangle. Sur le côté gauche du rectangle, disposer régulièrement les dômes de pieds en laissant un petit espace entre les uns et les autres. Recouvrir les pieds avec l'autre partie de la pâte et bien faire adhérer à la farce. À l'aide d'un emporte-pièce, obtenir des raviolis en forme de dôme sans rebord. Les blanchir dans de l'eau frémissante salée et garder au frigo.

### Bisque

- Carcasse de crustacés 5kg
- 4 oignons
- 8 carottes
- Cèleri 3 branches
- 2 poireaux
- Cognac

Bien concasser les carcasses et les têtes des crustacés à l'aide d'un ciseau. Dans une plaque à rôtir, bien faire revenir les carcasses avec de l'huile. Ajouter la garniture aromatique. Faire bien caraméliser et déglacer au cognac. Une fois l'alcool évaporé et réduit, débarrasser dans une casserole, couvrir avec des glaçons et ajouter l'eau à hauteur. Mettre à feu doux et laisser réduire. Une fois bien réduit, passer la préparation au chinois et faire un remouillage. Faire réduire à nouveau, repasser au chinois et mélanger les deux sauces. Finir de réduire la sauce jusqu'à obtenir la texture et le gout souhaité.

### Jus de maquereau

- Arêtes de maquereau
- Oignon
- Carottes
- Cèleri
- Poireaux

Ecrit par le 5 avril 2025

Dans un rondo, faire bien colorer les arêtes de maquereau avec une goutte d'huile. Une fois bien caramélisé, ajouter la garniture aromatique et faire suer. Déglacer avec des glaçons et bien récupérer tous les sucres caramélisés sur le fond du rondo. Couvrir à hauteur avec eau et glaçon puis laisser cuire à feu doux. Une fois bien réduit, passer au chinois et faire refroidir. Dégraisser, puis finir de réduire jusqu'à obtenir le gout souhaité. Rectifier l'assaisonnement. Garder au frais.

#### Sauce crustacés agneau

- Bisque 50gr
- Jus de maquereau 380gr
- Jus d'agneau 200gr
- Beurre

Mélanger la bisque, le jus de maquereau et le jus d'agneau puis monter la sauce obtenue au beurre.

#### Dentelle noire

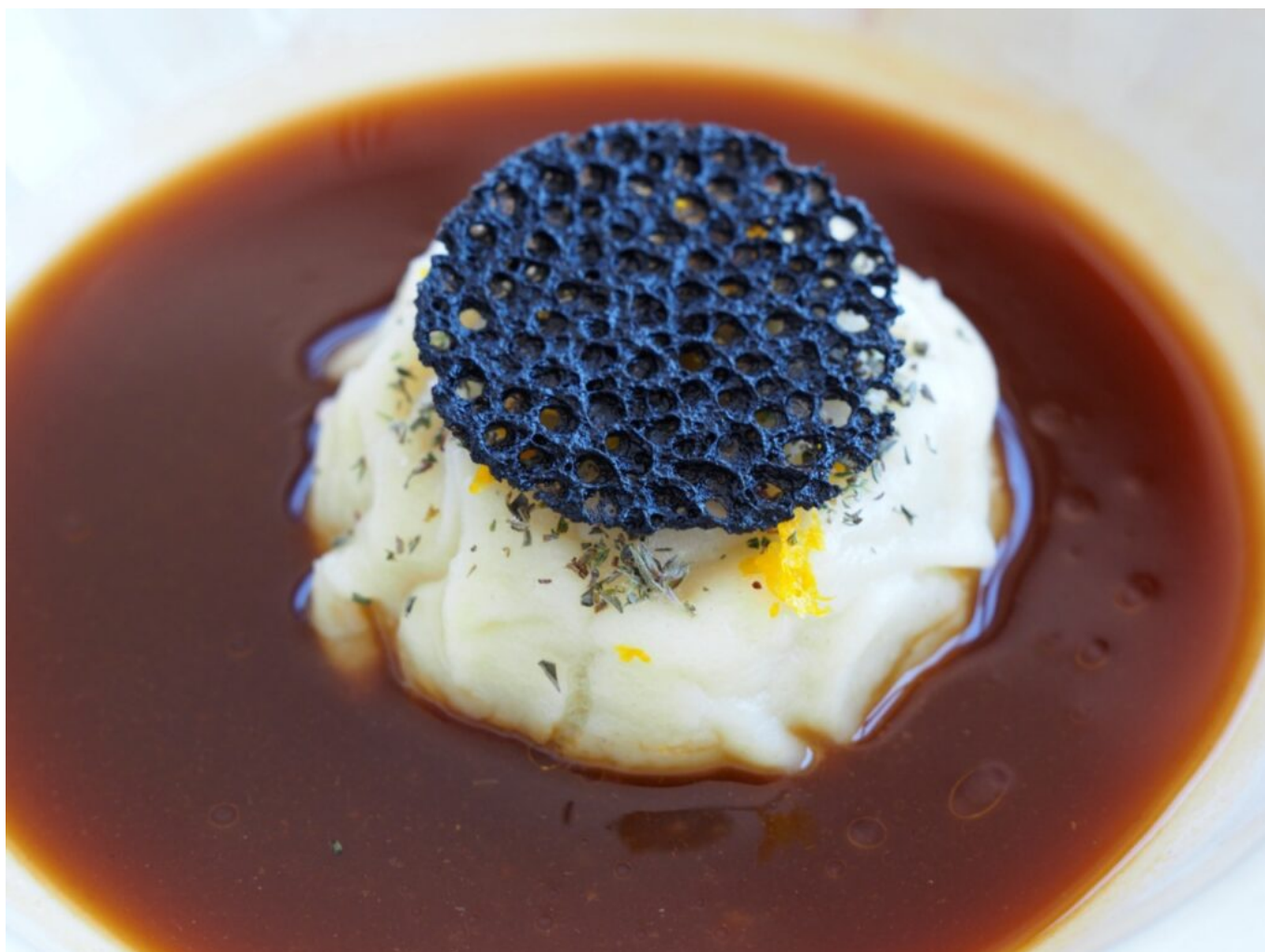
- Huile d'olive 150gr
- Farine 45 50gr
- Encre de seiche 4gr
- Eau 200gr

Mélanger tous les éléments à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant. Laisser reposer l'appareil 30min au frigo puis le cuir à la poêle très chaude (comme une crêpe) jusqu'à quand la tuile ne devient pas croustillante. Le débarrasser sur un plateau et l'emporte-piecer, avant qu'elle refroidisse et qu'elle durcisse trop, de la taille souhaitée. Garder dans une boîte bien fermée.

#### Finition

À l'envoi, repasser les gnocchis dans l'eau frémissante salée pour les remettre en température. Les égoutter et les glacer à la poêle avec la sauce. Débarrasser les gnocchis sur un petit plateau et les assaisonner avec une râpée de zeste d'orange, la sarriette hachée et la fleur de sel. Les dresser au centre d'une assiette creuse et les saucer avec leur glaçage. Terminer le plat avec les dentelles à l'encre de seiche.

Ecrit par le 5 avril 2025



DR

## **Palais des papes : dîner à l'aveugle au profit des chiens guides de la Fondation Gaillanne**

Ecrit par le 5 avril 2025



**Il ne reste plus que quelques places pour participer au voyage sensoriel gastronomique concocté par le chef étoilé vaucloisien Xavier Mathieu au profit de la Fondation Gaillanne. Un événement caritatif qui se tiendra au palais des papes à Avignon destiné à financer la seule école en Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants.**

[La Fondation Frédéric Gaillanne](#) organise [un repas gastronomique à l'aveugle](#) afin de financer l'école fondée à l'Isle-sur-la-Sorgue en 2008. Cette dernière confie des bébés-chiens à [une famille d'accueil](#), afin de les éduquer pendant 6 à 8 mois dans l'école de l'Isle, avant de les offrir gratuitement aux enfants à partir de 12 ans.

Unique établissement en Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants, la Fondation promet pour l'occasion une expérience gustative hors norme qui vous permettra de mobiliser vos sens de manière différente tout en sensibilisant vos amis, collaborateurs, clients et partenaires au handicap visuel.

Que sentez-vous ? Où sont vos couverts ? Quelles sont les saveurs et les émotions que vous ressentez ? Tant de questions qui seront soulevées lors de ce dîner inédit.

Ecrit par le 5 avril 2025



La Fondation Gaillanne est la seule école d'Europe à éduquer et offrir des chiens guides aux enfants aveugles et malvoyants. © Fondation Frederic Gaillanne

### **Un voyage gastronomique sur les 5 continents**

Confectionné par [Xavier Mathieu, le chef vaclusien de l'établissement étoilé Le Phébus à Joucas](#), cette expérience sensorielle vous invite à voyage gastronomique unique parcourant les cinq continents. Le menu, comprenant mets & vins, est préparé en collaboration avec le traiteur de Monteux [Brunet Frères](#). Et pour garder les effets d'une surprise sensorielle à chaque bouchée le menu est gardé secret jusqu'au dernier moment.

« L'objectif est d'accroître le nombre de chiens remis gratuitement à des jeunes de 12 à 18 ans atteints de cécité ou de déficience visuelle. »

Le QR code pour accéder aux réservations.

### **100% des dons destinés à l'éducation des chiens pour les enfants**

Pour cet événement caritatif 'dans le noir' avec les yeux bandés, la Fondation Gaillanne rappelle que la réservation est partiellement éligible à la déduction d'impôts, à hauteur de 60% de l'impôt sur les



Écrit par le 5 avril 2025

sociétés ou 66% de l'impôt sur le revenu.

« 100% des dons recueillis lors de cette soirée seront affectés à l'éducation et au suivi des chiens guides pour les enfants, poursuit l'école vaclusienne reconnue d'utilité publique depuis 2014. L'objectif est d'accroître le nombre de chiens remis gratuitement à des jeunes de 12 à 18 ans atteints de cécité ou de déficience visuelle, avec des bénéficiaires attendus tels qu'une meilleure autonomie, une fluidité dans les déplacements, un vecteur de lien social en dehors du cercle familial et un bien-être incomparable. Avec l'organisation de ce dîner gastronomique dans le noir, la Fondation fait appel à votre générosité pour faire vivre le projet et illuminer les pas d'autres enfants aveugles. »

**Renseignements et inscriptions sur**  
<https://www.helloasso.com/associations/fondation-frederic-gaillanne/evenements/diner-gastronomique-dans-le-noir>

**Jeudi 16 novembre. 19h. Palais des Papes. Avignon. 04 90 85 11 05.**  
[communication@fondationfg.org](mailto:communication@fondationfg.org)

**Tarif\* : Place individuelle : 180€ - Table de 10 convives : 1 800€**

Ecrit par le 5 avril 2025

# Dîner gastronomique dans le noir



Au profit de la **Fondation Frédéric Gaillanne**

Aidez-nous à offrir un chien guide à un enfant aveugle

Venez partager un voyage sensoriel inédit autour des 5 continents, préparé par le chef étoilé Xavier Mathieu ★



**JEUDI 16 NOV. 2023**

..... 19H00 .....



Réservation obligatoire

Palais des Papes



**AVIGNON**



Défiscalisation possible

Pour plus d'informations, contactez-nous au 04 90 85 11 05

[www.fondationfg.org](http://www.fondationfg.org)

FONDATION FRÉDÉRIC GAILLANNE  
DES CHIENS GUIDES POUR LES ENFANTS AVEUGLES



Ecrit par le 5 avril 2025

*\*La réservation est éligible dans son intégralité à la défiscalisation de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu.*

## La recette de pintade aux raisins du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pintade aux raisins.

### Éléments principaux

Pintade fermière

Feuilles de vigne fraîches

Sel & poivre

Désosser la pintade en enlevant aussi les ailes dans le suprême et garder les filets au frais. Pour les

Ecrit par le 5 avril 2025

cuisse, enlevez les os et les tendons durs, les assaisonner et les rouler dans des feuilles de vigne légèrement blanchies et séchées pour former un ballotin. Mettre les ballotins sous vide et les cuire au thermoplongeur à 72° pendant 8h.

### **Chutney de raisins**

- Raisins blancs sans pépin 1kg
- Poivrons jaunes 500gr
- Oignons 200gr
- Pommes jaunes 600gr
- Verjus réduit 250 gr
- Vinaigre de riz
- Vinaigre pomme balsamique

Faire suer l'oignon puis ajouter le poivron jaune ciselé. Faire bien suer puis ajouter les raisins, et les pommes pelées coupées en brunoise. Cuire à feu doux, comme une confiture. En fin de cuisson, ajouter les vinaigres et le verjus. Mixer à l'aide d'un thermomix 1/5 du chutney pour après le réincorporer dans le reste. Garder au chaud.

### **Jus de veau**

- Os de veau 5kg
- 3 oignons
- 10 carottes
- 1/2 céleri branche
- 3 poireaux
- Vin blanc

Caraméliser au four les os de veau sur une plaque. Dans une marmite, faire suer toute la garniture aromatique. Une fois bien rôtis, débarrasser les os dans la marmite avec la garniture. Dégraisser la plaque et la déglacer au vin blanc pour récupérer les sucs de la viande.

Les débarrasser dans la même marmite. Allumer le feu à fond et déglacer au vin blanc. Couvrir tous les éléments avec des glaçons et de l'eau froide. Laisser réduire jusqu'à obtenir un jus. Refroidir, dégraisser et garder au frigo.

### **Sauce au Beames-de-Venise**

- Miel
- Badiane
- Verjus 1L
- Beames-de-Venise 2L
- Jus de veau

Dans une casserole, caraméliser légèrement le miel avec la badiane. Déglacer au verjus puis ajouter le Beames-de-Venise et laisser réduire à glace. Verser le jus de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Ecrit par le 5 avril 2025

## **Pommes fondantes**

- Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Crème
- Sel

Cuire les pommes de terre rattées à la vapeur puis les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes. Les mixer au thermomix avec de la crème jusqu'à obtenir une pâte collante puis monter la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel. Garder au chaud.

## **Crumble**

- Gratton de canard 200gr
- Oignon frite 60 gr
- Chips de pomme de terre 150 gr

Mixer tous les ingrédients au thermomix jusqu'à obtenir un crumble.

## **Éléments complémentaires**

- Raisin blancs sans pépin
- Atsina cress

Couper les raisins en 2.

## **Finitions**

Rôtir le filet du côté de la peau en partant d'une poêle froide. Enlever la graisse et marquer légèrement le filet côté chair. Couper à moitié la cuisse de pintade et la dresser sur une petite assiette creuse, napper avec la sauce, ajouter à côté 4 raisins coupés en 2 et mettre le crumble au-dessus. Poser le filet coupé dans une assiette plate, avec une quenelle de chutney de raisins à côté et un 1/2 raisin glacé dans sa sauce. Terminer le filet avec du beurre clarifié et de la fleur de sel. Poser un atsina cress sur le chutney. Servir avec un ramequin de pomme fondante et un saucier de sauce aux raisins à côté.

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025



DR

## **Le Phébus : 40 ans d'excellence avec le chef étoilé Xavier Mathieu à Joucas**

Ecrit par le 5 avril 2025



**A l'occasion de son 40<sup>e</sup> anniversaire, le Phébus du chef Xavier Mathieu à Joucas, propose un garden party ce dimanche 3 septembre ainsi que plusieurs autres grands rendez-vous gastronomiques débutant dès ce vendredi 1<sup>er</sup> septembre.**

Après avoir déjà commencé à célébrer le 40<sup>e</sup> anniversaire de la création du restaurant [Le Phébus](#) à Joucas au printemps dernier, l'établissement étoilé du chef vaclusien [Xavier Mathieu](#) propose de nouvelles festivités ce week-end avec en point d'orgue une 'Garden party'. Au programme de ce festival de l'épucurien, qui se déroulera dimanche de 3 septembre de 12h à 18h en partenariat avec [www.l-epicurien.fr](http://www.l-epicurien.fr) au sein de l'hôtel-Spa, une balade gourmande dans le domaine à la rencontre de producteurs et de vignerons partenaires du Phébus. A voir également, les démonstrations de cuisine de chefs maîtres cuisiniers de France, un défilé de mode, des spectacles de magie, des performances artistiques, un spectacle cabaret, présentation de voitures, live painting, groupe musical...



Ecrit par le 5 avril 2025



Cuisson en toute convivialité autour du brasero du Phébus à Joucas.

Côté gastro, cette journée sera aussi l'occasion de dégustations salées, d'animations culinaires, de 'partage gourmand', d'un repas assis autour de la fontaine et de la piscine, d'une farandole de desserts ainsi que d'une pièce montée réalisée par Philippe Parc (meilleur ouvrier de France Pâtissier). Dégustations sucrées et accords de vins et liqueurs, cafés et chocolats compléteront ce moment d'excellence où le blanc sera le 'dress code' de la journée (100€ par personne). Une journée qui s'achèvera avec le tirage au sort d'une grande tombola d'anniversaire '40 ans, 40 lots.'

[Lire également : « Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus »](#)

### 10 mains de MOF

Auparavant, cette journée sera précédée le samedi 2 septembre par un 'Dîner d'Épicure' à 10 mains avec les meilleurs ouvriers de France. Après un champagne et un 'live cooking' d'accueil de Xavier Mathieu,

Ecrit par le 5 avril 2025

Philippe Joannès (MOF Cuisinier 2000 'Société des Bains de Mer' à Monte-Carlo) sera ensuite à la manœuvre en proposant un 'Minute de rouget de Méditerranée, cromesti de pomme douce à l'anchois, cristalline de pissaladière tomate basilic'.

Suivra après Christian Têtedoie (MOF Cuisinier 1996 'Têtedoie' à Lyon) avec 'Le homard bleu Breton et tête de veau, pomme de terre et gribiche à l'estragon', son plat signature depuis 1987, Serge Chenet (MOF Cuisinier 1993 'Entre Vigne & Garrigue' à Pujaut) avec une 'Poitrine de pigeonneau des Corbières et céleri boudin d'abattis et mangue rôtie, jus aux fines épices', une sélection de fromage de France (Vache - Brebis - Chèvre) de Josiane Déal (MOF Fromager 'Lou Canestéou' à Vaison-la-Romaine) avant de terminer avec une 'Truffe de Poire aux agrumes et Chocolat' de Jean-Christophe Vitte (MOF glacier 2015 & Champion du monde des desserts).



A droite, le chef étoilé depuis 2001 Xavier Mathieu.

### Menu signature du chef étoilé vaclusien

Au programme également, le menu signature de Xavier Mathieu à l'occasion des 40 ans du Phébus proposé ce vendredi 1<sup>er</sup> septembre. Au menu : Soupe au pistou. Tomates, haricots, ail et basilic... (tradition de la maison), Chimichurri de taureau de Camargue. Retour du désert de sel, La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose, Tranche de courge confite et rôtie au romarin, Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette, Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de

Ecrit par le 5 avril 2025

Haute Provence, Daube de boeuf à l'Avignonnaise, Carottes rôties en purée et en salade à la coriandre, Fenouil de nos jardins de différentes manières et, pour finir, Curry jaune de coco aux chocolats grands crus, Le tout accompagné par la sélection de vins du sommelier.

L.G.

**Le Phébus.**

220, route de Murs. Joucas. [www.lephebus.com](http://www.lephebus.com). 04 90 05 78 83. [lephebus@lephebus.com](mailto:lephebus@lephebus.com)

**Dimanche 3 septembre.**

Garden Party. De 12h à 18h. Journée : 100€ par personne. Dress code : blanc.

**Samedi 2 septembre.**

Dîner d'Epicure. Menu en 5 services et 5 vins : 300€ par personne (vins compris).

**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre.**

Menu signature 40 ans du Phébus. Menu à 220€ par personne (vins compris).

---

## Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus

Ecrit par le 5 avril 2025



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

### Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel,

Ecrit par le 5 avril 2025

aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.

Ecrit par le 5 avril 2025



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.

Ecrit par le 5 avril 2025



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

### 40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir, m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué

Ecrit par le 5 avril 2025

des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

*Xavier Mathieu*



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[Ecole hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : [www.lephebus.com](http://www.lephebus.com)



Ecrit par le 5 avril 2025

*phebus@relaischateaux.com*  
04 90 05 78 83

## Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou



**Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au [Phébus](#) à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.**

[Le Sothiou](#) est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale, mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

Ecrit par le 5 avril 2025

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse [icrost@yahoo.fr](mailto:icrost@yahoo.fr) ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

***Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.***

Ecrit par le 5 avril 2025

*Menu du Vendredi 28 Octobre*  
*Le SOTHILOU*

*Pizza à la truffe secret Edouard Loubet*  
*Panisse & anchoïade*  
*Tapenade olives & noix, grissini*

~~~

*Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.*

~~~

*Toute la Provence en une cuillère*

~~~

*Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,*  
*Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit*

~~~

*Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,*  
*La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,*  
*Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.*  
*Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,*  
*Verjus et miel de nos ruches.*

~~~

*Notre sélection de fromages,*  
*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

*Jus d'épinards et verts de bléte à la rhubarbe*

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,*  
*Curry jaune en crème glacée.*

~~~

*Mignardises & délice du moment*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France  
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com

Ecrit par le 5 avril 2025

V.A.